

M
CHAMPAGNE
MONMARTHE

Ludes



Rose de Ludes

BRUT

La quintessence des Pinots noirs

- 40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay et 10% de Coteaux Champenois fait avec nos Pinots noirs
- Réalisation d'une fermentation malolactique -
- Vinification en cuves thermorégulées Brut sans année, association de trois vendanges successives
- Maturation de quatre ans minimum sur lies dans notre cave
- Dosage de 9 g - trois à six mois de dégorgement avant la commercialisation.

Robe : teinte légèrement saumonée, bulles fines.

Nez: marqué par des notes de fruits rouges, de cassis. En bouche : vivante, légère, fraîche, une belle attaque et une belle plénitude.

Accords : apéritif, plat principal comme du crabe, des langoustes, mais aussi avec un dessert comme une tarte au chocolat, une tarte aux fraises des bois.

Commentaire : cette cuvée pourra vous accompagner durant tout un repas, le « nec plus ultra » sera le rayon de soleil sur une terrasse.

Disponible

- Bouteille 75cl

Champagne MONMARTHE
38, Rue Victor Hugo - 51500 LUDES
Tél : 03.26.61.10.99

champagne-monmarthe.com